

Über die bedingt toxische Wirkung einiger Speisepilze von Dr. med. J. Kubicka und Dr. med. J. Veselsky, CSSR

In der Südwestdeutschen Pilzrundschau 16.1.6, 1980 legt Herr Kollege Dr. med. M. Lagrange eine suggestive Frage vor: „Ist der Kahle Krempling wirklich giftig?“ Er gibt gleich auch die Antwort: „Der gargekochte Kahle Krempling ist nicht giftig, weil er keine Toxine enthält, er kann jedoch, in sehr seltenen Fällen, wie jeder andere Pilz zu allergischen Reaktionen führen“. Es ist also möglich, den Pilz gekocht zu genießen, aber bei ersten Unverträglichkeitserscheinungen muß auf den Pilz verzichtet werden. Und noch „der rohe Pilzsaft ist toxisch“. Im selben Heft stellt auch Herr W. Albrecht einige Fragen zur Giftigkeit des Hallimaschs.

Es gibt mehrere Pilze, welche nicht allgemein gut vertragen werden. Manche davon wurden früher und werden noch in großen Mengen gegessen, aber von Zeit zu Zeit kommen doch Gesundheitsstörungen vor oder sogar Todesfälle. Die Eßbarkeit solcher Arten darf nicht zweifelhaft betrachtet werden, und wir glauben, daß wir auch kein Recht haben, die Entscheidung dem Pilzler allein zu überlassen, ob die Unverträglichkeitserscheinungen schon so ernst sind, daß er eine gewisse Art meiden soll oder sie weiter genießen kann. Momentan handelt es sich vor allem um drei umstrittene Arten, von denen wir hier sprechen wollen:

1. *Paxillus involutus* (Batsch ex Fr.) Fr. Kahler Krempling

In den Staaten, wo Pilze häufiger genossen werden, wurden während beider Weltkriege aus Not manche Pilzarten gesammelt und gegessen, welche früher die Bevölkerung wegen ihrer Eigenschaften nicht zum Sammeln lockte. Hierher gehört auch der Kahle Krempling, der die Speisen mit seinem dunkelbraunem Saft auffällig verfärbt. Um diese Eigenschaft dem Publikum etwas zu verbessern, wurde die Parole vom „Gulaschpilz“ ausgedacht und verbreitet. Der Pilz hat ein sehr breites ökologisches Spektrum und wächst auch auf solchen Standorten, die bessere Pilze meiden. In der Umgebung mancher Großstädte, wo andere Pilze schon in kleinsten Exemplaren gesammelt werden, bleibt der K. K. oft in großen Mengen zu Gunsten der Pilzkenner stehen. Schon bald nach dem ersten Weltkrieg konnte O. Prochnow (Naturwiss. Wochenschrift, Jena, 48 712, 1919), als erster von Gesundheitsstörungen nach dem Genuß des K. K. berichten. Mehrere Jahre danach konnten wir (Kubicka J. und Veselsky J.: „Die Schädlichkeit des Kahlen Kremplings historisch betrachtet“, Mykol. Mitt. Blatt Halle, 19. 1–5, 1975) schon mehr als 300 „Vergiftungsfälle“ durch *Paxillus involutus* in der Literatur verfolgen. Und es wurden nicht immer nur alte und erkrankte Personen betroffen. Uns sind bisher 5 Todesfälle bekannt geworden, aber sicherlich kommen mehr vor, als bekannt werden. Die schleichende chronische Uraemie nach dem Genuß des K. K. entwickelt sich in mehreren (bis zu 17) Tagen, wobei an den Zusammenhang der Krankheit mit dem Essen des Pilzes kaum gedacht werden kann. Die Ursache der Erkrankung wurde als eine Form der Allergie erkannt, was allerdings nicht von allen Allergologen ohne Bedenken genommen wird. Aber eine bessere Klärung ist z. Z. noch nicht möglich. Wir wissen zwar, daß *Paxillus involutus* keine Amatoxine besitzt, jedoch andere Toxine wurden hier weder verfolgt, noch gefunden, und auch gleichzeitige Tierversuche mit rohen und gekochten Kremplingen sind uns bisher nicht bekannt. Herr Kollege Lagrange vertritt die Meinung, daß der Pilz doch irgendein Toxin besitzt, wenn er schreibt, daß der rohe Pilz toxisch sei. Es wurde auch schon behauptet, daß der relativ dichte und dunkle Pilzsaft etwas mit dem aktiven Inhaltsstoff des Pilzes zu

tun habe. Die bekannte essentielle Substanz des K. K. heißt Involutin und ist nicht giftig. Die Krankheitserscheinungen kommen beim K. K. nicht so selten vor, wie es der Fall bei anderen Pilzen ist, sondern häufiger, wie aus unserer Übersicht ganz klar hervorgeht. Und wir wissen auch, daß geringe Beschwerden nach dem Genuß des K. Ks. nicht immer als Vergiftungen registriert werden. Von den schweren Folgen war hier schon die Rede. Der Genuß vom K. K. trägt immer ein größeres Risiko in sich: kommt es nach dem Verzehr zu Krankheitssymptomen oder nicht? Wir glauben daher, daß es verlässlichere und bessere Arten gibt, bei denen keine Krankheitserscheinungen auftreten und die ohne Risiko verzehrt werden können.

2. *Gyromitra esculenta* (Pers. ex Fr.) Fr. Frühlings-Lorchel

Auch diese Art wurde jahrelang massenhaft gesammelt, konsumiert und konserviert. Auch hiervon sind mehrere Krankheitserscheinungen bekannt geworden, welche manchmal im Leberkoma tödlich enden können. Darum wurde dieser Pilz in vielen Ländern aus der Liste der Marktpilze gestrichen, und den Pilzern wird empfohlen, diese Art zu meiden. Trotzdem wird dieser Pilz, welcher nach H. Romagnesi eine „delicieuse“ Art ist, in einigen Ländern weiter gesammelt, verkauft und ohne Schäden genossen. Wir kennen auch Menschen, die nach dem Verzehr des Pilzes in Krankenhäusern stationär behandelt wurden und trotzdem weiter die Pilze ohne Schäden genießen. Dies wurde unlängst diskutiert (Kubicka J.: Die Toxizität der Frühlings- oder Gift-Lorchel und anderer Diskomyzeten, (Ceska Mykologie 33 57–58, 1979). Die Helvella-säure, welche 50 Jahre lang als Toxizitätsfaktor galt, wurde durch Gyromitrin ersetzt. Aber dieser Stoff und das aus ihm entstandene Methylhydrazin sind nicht nur sehr toxische, sondern auch sehr flüchtige Substanzen. Der bekannte finnische Chemiker H. Pyysalo von der Universität Helsinki konnte nachweisen (Tests for Gyromitrin, a Poisonous Compound in *Gyromitra esculenta*, Z. Lebensm. Unters. Forsch. 160 325–330, 1976) daß nach zehnmütigem Kochen, wie es im Haushalt üblich ist, Gyromitrin sich zu 99,5% verflüchtigt. Auch einige weitere Anzeichen stimmen für eine Methylhydrazinvergiftung nicht. Diese Vergiftung ist durch eine auffallende Leukopenie gekennzeichnet, bei der Lorchelvergiftung sehen wir dagegen eine auffallende Leukozytose u.a.m. Auch hier wird behauptet, daß der rohe Pilz toxisch wirkt und gerade in den rohen Lorcheln wurde Gyromitrin und das aus ihm entstandene Methylhydrazin entdeckt. Es wird also empfohlen, das Kochwasser wegzuschütten. Nun sind aber auch Vergiftungen bekannt, bei denen das Kochwasser weggeschüttet wurde oder das zubereitete Pilzgericht lange gekocht wurde. Wir wissen auch, daß es auch nach wiederholtem Essen des Pilzes öfters zu Vergiftungen kommt. Die Lorchelvergiftungen sind weniger häufig als die beim *Paxillus involutus*. Man muß annehmen, daß der Mechanismus der Vergiftung trotz des hier bekannten Toxins doch noch nicht genug geklärt ist und daß beim Essen dieses Pilzes auch ein Risiko besteht, so daß der Pilz mit Recht aus den Kodexpilzen gestrichen wurde.

3. *Armillaria mellea* (Vahl. ex Fr.) Kumm. Hallimasch s. l.

Mehrere Beobachtungen aus ganz Europa zeigen, daß auch der Hallimasch öfters gewisse Krankheitserscheinungen verursacht. Die Symptome führen von Magenschmerzen zu Erbrechen, Durchfällen, Paresthesien, Schwindel bis zum Leberkoma und auch zum Tode (Killerman S.: Vergiftung mit tödlichem Ausgang durch den Hallimasch. Z. f. Pilzkunde 21: 42, 1949). Da auch hier kein toxischer Inhaltsstoff bekannt ist, wurden verschiedene Vermutungen über die Ursache ausgesprochen. Die annehmbarsten sind

alimentäre Allergien mit vorwiegend gastrointestinaler Lokalisation. Aber dagegen sprechen die Fälle, bei denen sich die Krankheitserscheinungen gleichzeitig bei mehreren Menschen manifestieren. Auch hier muß ein toxischer Faktor in rohen Pilzen vermutet werden. Momentan muß man sagen, daß die Pathogenese der Gesundheitsstörungen nach dem Genuß des Hallimaschs noch nicht geklärt ist. Dazu kommen jetzt noch einige taxonomische Probleme, die schon bei der Gattungsbenennung beginnen. Moser benutzt auch in der letzten Ausgabe seines Bestimmungsbuches den Namen *Armillariella* (P. Karst.) P. Karst., dagegen sind andere Autoren, wie Donk und Orton, der Ansicht, daß die Benennung *Armillaria* (Fr. ex Fr.) Staudé als die korrekte benützt werden muß. Aus dem *Armillaria*-Komplex wurden einige subspezifische Taxa, wie *Armillaria montagnei*, *A. ostoyae*, *A. obscura*, *A. polymyces* und *A. bulbosa* ausgegliedert, deren Abgrenzung nach Moser (Die Röhrlinge und Blätterpilze, 1978: 125) noch nicht völlig gesichert erscheint. Darum haben die Überlegungen über die Toxizität dieser Kleinarten noch nicht die Grenzen einer Spekulation überschritten. In der Literatur wurde nur einmal „Vergiftung“ durch den Ringlosen Hallimasch *Armillaria tabescens* bekanntgegeben.

Zusammenfassung

In der Literatur sind viele Gesundheitsstörungen nach dem Genuß verschiedener Pilzarten bekannt. Manche davon haben sich jahrelang als gute, eßbare Arten bewährt. Vorwiegend geht es um *Paxillus involutus*, *Gyromitra esculenta* und *Armillaria mellea*. Alle diese Arten wurden früher massenhaft gesammelt und gegessen. Nach dem Genuß dieser drei Arten treten jedoch unerwartet Krankheitsstörungen hervor, und die Symptome verlaufen von ganz leichten bis zu schweren, ja sogar zu tödlichen Erscheinungen. Nur bei *Gyromitra esculenta* wurde ein spezifisches Toxin in rohen Pilzen nachgewiesen, welches aber wie auch das aus ihm entstandene noch toxischere Methylhydrazin, sehr flüchtig ist und durch Wärmebehandlung fast ganz verschwindet. Über die Pathogenese der Krankheitsstörungen, die von Patienten sowie von Ärzten oft als Vergiftungen angesehen werden, sind verschiedene Hypothesen bekannt. Da die Häufigkeit dieser Erscheinungen nach dem Genuß der drei Arten alle andere Pilzvergiftungen weit überschreitet und alle auch schon tödlich verliefen, ist es ratsam, diese Arten beim Sammeln zu meiden. In den Pilzbüchern ist es besser, diese Arten, wenn schon nicht direkt als giftig, so doch mindestens als verdächtig, gesundheitsschädlich, unbedenklich oder gefährlich zu bezeichnen. Jeder gute Pilzler kann bessere und verlässlichere Arten, bei denen kein solches Risiko besteht, zum Essen sammeln.

Pilze auf Briefmarken (Teil 10)

Auf 4 vorausentwerteten Portomarken für Massendrucksachen (ab 1000 Stück) stellte Frankreich am 15.1.1979 eßbare und giftige Pilze in teilweise unterschiedlichen Entwicklungsstufen vor. Trotz der sehr kleinen Marken sind die jeweils einfarbig dargestellten Fruchtkörper recht deutlich und formatfüllend wiedergegeben und auch mit dem gebräuchlichen französischen Namen bezeichnet. Die gelungene graphische Gestaltung (Entwurf und Stich) lag bei dem bekannten französischen Briefmarkendesigner Pierre Gandon – von ihm stammen auch die Pilzmarken Zentralafrikas – in bewährten Händen. Wenn man dennoch nicht gerade von „sehr schönen“ Pilzmarken sprechen kann, so liegt das in erster Linie an den beschränkten Darstellungsmöglichkeiten und der nur einfarbigen Herstellung im Stichtiefdruck. Um dem Zweck für die Frei-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1981

Band/Volume: [17_1_1981](#)

Autor(en)/Author(s): Kubicka Jiri, Veselsky Jaroslav

Artikel/Article: [Über die bedingt toxische Wirkung einiger Speisepilze 12-14](#)